

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du mois de janvier 2022

Le déjeuner doit comprendre : une crudité, un fruit ou légume cru © - de la viande ou du poisson (VPO) –des légumes verts cuits ou fruits crus (LVC) – des féculents (FT) – fromage (FR) ou Lait (L),

	Lundi 03		Mardi 04		Jeudi 06		Vendredi 07
LVC FT FT LVC VPO FFR C PL	Soupe de légumes Spaghettis à la bolognaise végétale Emmental râpé Salade Yaourt	C FR VPO FT LVC	Salade d'endives aux pommes noix et fromage Saucisse Purée verte Galette des rois	LVC VPO FT Lait C	Soupe à l'oignon mixée aux croustons et fromage râpé Emincé de poulet basquaise Blé Petits suisses et clémentine	C VPO LVC FT FR C	Carottes râpées Gratin de poisson aux blettes, P. de terre et comté Fruit
	Lundi 10		Mardi 11		Jeudi 13		Vendredi 14
C FR VPO LVC FT	Salade alsacienne Rôti de dinde Petits pois carottes Gâteau yaourt et aux pommes	FR LVC VPO FT C	Potage Crécy Langue de bœuf sauce madère – P.de terre Fromage Fruit	FT FR VPO LVC FT LVC Lait	Potage santé Fish and chips sauce tartare Fromage Fruit	LVC FT VPO FT FR C	Pizza au thon et fromage Jambon blanc et Ratatouille Poire chocolat crème pâtissière
	Lundi 17		Mardi 18		Jeudi 20		Vendredi 21
LVC VPO LVC FT FR C	Soupe légumes Filet de lieu sauce dieppoise Riz Comté Fruit	C FR VPO FT Lait FT	Concombre vinaigrette Steak haché Sauce tomate Boulghour Crème chocolat biscuit	LVC FT VPO LVC FR C	Soupe tomate vermicelle Escalope de dinde à la crème Haricots verts Fromage blanc au coulis de fruits rouges	LVC FT VPO FR C	Macédoine Galette Œuf/ fromage Fruit
	Lundi 24		Mardi 25		Jeudi 27		Vendredi 28
C FT VPO LVC FT Lait	Salade Luce Carbonade aux raisins Carottes et P. de terre Yaourt	LVC VPO FR FT C	Potage Dubarry Tartiflette Salade Fruit	FR C VPO LVC FT C	Toast au chèvre sur salade Blanquette de dinde P. de terre et choux de Bruxelles Fruit	LVC VPO LVC FT FR FT	Soupe à l'oseille Paëlla de poisson Fromage Mousse au chocolat
	Lundi 31						
C VPO VPO FT PL	Salade des Ardennes Cassoulet maison Crème vanille et spéculos						